

Wochenkarte

20.11 - 26.11.2023



Bei einer Hauptspeise erhaltet ihr von 12-17 Uhr (Mo-Fr, Feiertage ausgeschlossen) zusätzlich eine Kräutersuppe oder einen Kräutersalat.

COCONUT MELLOW

Erfrischungsgetränk
aus frischer Kokosnusssaft.
Verfeinert mit frischem
Limettensaft & Minze.
~5,2~

SPACE FULL

Erfrischender Cocktail
aus Vodka, frischem Ananassaft,
Kokosnuss- & Honigmelonensirup.
Verfeinert mit frischem
Limettensaft.
~8,4~

V1. CHICKEN ROLL

Gold knusprige Hähnchenroulade
gefüllt mit frischen
Frühlingszwiebeln & Möhren.
Dazu hausgemachte
Cocktailsoße.
~5,8~

H1. RED POCKETS

Rotes Curry mit gold-knusprigen
Dumplings gefüllt mit Garnelen
& Huhn oder Gemüse. Eingelegt
in cremiger Kokosmilch mit
Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis
& Möhren. Dazu frischer
Salat & Jasmin Langkornreis.
~8,5~

H2. MOM'S STEW

Gedämpfte Reisbandnudeln in
wärmender Zimt-Anis-Brühe mit
zarten Rinderwürfel, Kartoffeln
& Möhren. Garniert mit frischem
Koriander, Frühlingszwiebeln
vietn. Basilikum & gerösteten
Erdnüssen.
Wahlweise auch vegetarisch.
~12,0~

H3. RED DRAGON

Tintenfisch vom Grill gefüllt
mit Rindertartar, Möhren
Frühlingszwiebeln & Glasnudeln.
Dazu wok-sautierte Babymöhren
Königsausternpilze & Pak Choi
in aromatischer Tamarindsoße.
Knusprige Lotuswurzeln als
Beilage.
~18,9~

TANGO A LA MANGUE

Hausgemachter
Mango-Cheesecake mit
feinem Butterkeksboden.
Verfeinert frischer mit
Beerenselektion.
~5,5~

GÂTEAU BLEU

Hausgemachter
Blaubeeren-Cheesecake
mit feinem Butterkeksboden.
Verfeinert frischer mit
Beerenselektion.
~5,5~

Täglich von 12 Uhr bis 23 Uhr Sonntagstraße 8, 10245 Berlin

www.umami-restaurants.de

@umamirestaurantfhain

@umami_fhain

Weekly Specials

20.11 - 26.11.2023



You'll get a free herb soup or herb salad by ordering a main dish from 12pm-5pm (Mo-Fr, excluding holidays).

COCONUT MELLOW

Refreshing drink from fresh coconut juice. Refined with fresh lime juice & mint.
~5,2~

SPACE FULL

Refreshing cocktail from vodka, fresh pineapple juice, coconut & honeydew melon syrup. Refined with fresh lime juice.
~8,4~

V1. CHICKEN ROLL

Gold crispy chicken roulade filled with fresh spring onions & carrots. Served with homemade cocktailsauce.
~5,8~

H1. RED POCKETS

Red curry with golden crispy wontons, filled with prawn & chicken or vegetables. Boiled in coconut milk with sweet potatoes, carrots & hokkaido pumpkin. Served with salad & long grain jasmin rice.
~8,5~

H2. MOM'S STEW

Steamed rice noodles in warming cinnamon-anis-broth with tender beef cubes, potatoes & carrots. Garnished with fresh coriander, spring onions, vietnamese basil & roasted peanuts. Optionally vegetarian.
~12,0~

H3. RED DRAGON

Grilled calamari filled with beef tartare, spring onions, carrots & glass noodles. Served with wok-tossed pak choi, king oyster mushrooms & baby carrots in an aromatic tamarind sauce. Served with crispy roots from the lotusflower.
~18,9~

TANGO A LA MANGUE

Homemade mango-cheesecake with fine butter biscuit base. Refined with fresh berries.
~5,5~

GÂTEAU BLEU

Homemade blueberry cheesecake with fine butter biscuite base. Refined with fresh berries.
~5.5~

Opens daily from 12pm - 11am 📍 Sonntagstraße 8, 10245 Berlin

www.umami-restaurants.de

@umamirestaurantfhain

@umami_fhain